47e Année. — N° 40. 5 Octobre 1930.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — Examen du Projet de loi du Gouvernement sur les vins, amendé par la Commission des Boissons de la Chambre (*suite*)..... 317
N°. — La répression des fraudes sur les cidres 322
H. Cottier. — Les initiatives de l'Union Ovine de France 324
A. Bachala. — Le blé vieux utilisé comme semence 326
E. Lepage. — Essais de traitement du Court-noué..... 327
Vve Jos. de Massia. — Sur la crise viticole et ses remèdes 328
Td. — Questions diverses : Une cause de sous-consommation en Italie 333
N. — Production de la récolte des vins en Tunisie 334
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — La quinzaine nationale de la Production agricole d'outre-mer..... 335
Chemins de fer du Midi.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

Le Progrès Agricole et Viticole n'autorise la reproduction de ses articles qu'à **la condition d'en indiquer très clairement la source.**

CHRONIQUE

Examen du Projet de loi du Gouvernement sur les vins, amendé par la Commission des Boissons de la Chambre [1]

Déclarations de Récoltes

Art. 3. — *Tout défaut de déclaration ou toute déclaration inexacte concernant, tant la superficie des plantations que le rendement des vins récoltés, toute infraction aux dispositions des articles qui précédent, seront constatées par les employés des contributions indirectes et des contributions diverses ou par les agents chargés de la répression des fraudes. Elles seront poursuivies comme en matière de contributions indirectes et donneront lieu au paiement non seulement de la taxe de plantation, quand il y aura eu dépassement de plantation, mais d'une amende égale au quintuple des droits et taxes qui auraient pu être fraudés ou compromis.*

Il sera tenu compte, dans la déclaration de récolte, d'une tolérance de 3 o/o sur les déclarations supérieures à 500 hectolitres de vin et de 5 o/o sur les déclarations inférieures à 500 hectolitres.

(1) Voir pages 197 et 269.

Les taxes instituées par les articles 1 et 2 seront assises et recouvrées dans les formes propres aux administrations des contributions indirectes et des contributions diverses.

Le produit de ces taxes et des amendes afférentes à ces taxes sera consacré à encourager la consommation et développer l'exportation des vins. Il en sera fait emploi dans la limite des crédits ouverts chaque année à cet effet par la loi de finances en suivant les modalités qui seront fixées par l'article 8 ci-après.

Observations. — Cet article ne comporte aucune critique de principe. (En ce qui concerne les plantations nouvelles, voir Chronique du 31 août).

Je crois que, jusqu'à ce jour, les déclarations de récolte ont, dans leur ensemble, été suffisamment exactes. Si quelques-uns exagéraient un peu, d'autres défalquaient de leur déclaration les quantités destinées à leurs besoins personnels.

Et ne serait-il pas plus normal de ne déclarer que les quantités destinées à la vente ? On serait ainsi bien plus exactement fixé sur l'importance des disponibilités réelles. C'est le chiffre de ces disponibilités qui intéresse surtout le Commerce.

En faisant figurer dans la déclaration de récolte les quantités qui seront consommées sur place, on grossit *anormalement* les chiffres des quantités qui pourraient être offertes sur le marché.

Les plantations nouvelles paieront l'impôt foncier dès leur création

Art. 4. — *Les dispositions des articles 114 et 115 de la loi du 3 frimaire an VII et celles de l'article 7 du décret de codification du 11 janvier 1929, relatives à la contribution foncière sont abrogés en ce qui concerne les terres qui seront plantées en vigne.*

Observations. — Prescription sans importance pratique, étant donné que l'impôt foncier apparaît comme négligeable à côté des frais de création d'un vignoble.

La composition des vins naturels fixée par les chimistes

Art. 5. — *Il sera institué par décrets pris sur la proposition du ministre de l'agriculture pour chaque région viticole sur la composition que doivent avoir les vins récoltés dans chacune desdites régions pour pouvoir être considérés comme propres à la consommation.*

Observations. — Ces décrets ont déjà été publiés, nous les avons reproduits dans le *Progrès* du 10 août 1930. Ils constituent un superbe « nid à procès » — et, quand ils auront causé des désagréments à des milliers d'honnêtes vignerons — de petits vignerons surtout, car les gros producteurs seront toujours en mesure de rétablir

leurs vins « suivant la formule » — on en reviendra, je l'espère, à cette notion normale, qu'il n'y a que deux sortes de vins : des *vins sains*, qu'il faut laisser boire, — et des *vins altérés ou malades*, qu'il faut exclure du marché.

Jusqu'où ira-t-on dans cette voie de l'arbitraire ?

Sous la signature de Staphys (pseudonyme d'un œnologue mal inspiré), le *Petit Méridional* du 21 août publiait la phrase suivante :

« *Il eût été désirable que l'on établisse, par région, un degré* « *alcoolique minimum absolu, au-dessous duquel les vins, même* « *naturels, ne sont pas des boissons consommables !* »

Alors, simplement, parce que son degré alcoolique ne vous convient pas, vous voulez interdire de consommer un vin naturel, même s'il est bon et très agréable à boire !

Je trouve que c'est simplement ridicule.

Ou, alors, soyez logique, proscrivez le cidre, dont le décret du 20 août 1930 vient de fixer à 4 degrés le titre légal, — et le petit cidre, qui pourra n'avoir que 2°5 — proscrivez la bière, qui ne dose que 2 à 4 degrés !

Et — que l'on me passe cette démonstration par « l'absurde » — allez jusqu'au bout de cette phobie des petits degrés, interdisez la consommation de l'EAU qui, fût-elle baptisée minérale, ne contient jamais que *zéro degré d'alcool*, — mais qui renferme en échange des millions de microbes malfaisants !

J'espère qu'il se trouvera des Chimistes — assez sérieux — pour barrer la route à de telles insanités.

Blocage partiel des récoltes surabondantes

Art. 6. — *Dans le cas où les prévisions de récolte feraient apparaître, par rapport à la consommation moyenne des trois années précédentes, une surproduction dangereuse pour le marché intérieur des vins, le gouvernement pourra, par des décrets pris sur la proposition du ministre de l'agriculture et du ministre du budget, après avis de la Commission interministérielle de la viticulture, prendre toutes mesures propres à déterminer la quantité de vin qui pourra être expédiée de la propriété par les viticulteurs dont la déclaration de récolte accusera une production de plus de 300 hectolitres avec un rendement moyen supérieur à 50 hectolitres à l'hectare.*

Cette disposition ne s'applique pas aux vins qui bénéficient d'une appellation d'origine, soit en vertu de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1910, soit à la suite d'une déclaration souscrite antérieurement au 1er janvier 1928.

Observations. — J'aurais mauvaise grâce à critiquer le principe de cette mesure, car je crois bien avoir été le premier — m'inspirant des anciennes propositions de Jules Pastre — à la préconiser, en janvier 1930, en la complétant par la distillation obligatoire.

Seulement, ce blocage a été appliqué beaucoup trop tardivement, et d'une façon inique.

Trop tardivement, parce que des milliers de producteurs, ayant besoin de fonds, ont été amenés à accepter des prix de misère.

Injustement, parce que la réquisition n'a porté que sur *12.636 propriétaires*, alors qu'il y avait près de *seize cent mille déclarations de récolte* (France métropolitaine).

L'article 6 du projet de loi présente le même défaut, bien que moins accentué. Il n'atteindra encore qu'une minorité de producteurs, alors que la mesure envisagée étant en quelque sorte *mesure de salut public*, elle devrait porter sur tous les viticulteurs, qui, tous, seraient appelés à en bénéficier. Exception faite seulement pour les vignerons qui boivent leur vin et n'en vendent pas.

Le blocage du vin en nature n'irait pas sans quelques inconvénients.

Ne continuerait-il pas à peser quand même sur le marché ?

Bloqué par un décret, il pourrait être débloqué par un autre décret, soit à la suite d'intempéries faisant présager une moins forte récolte, — soit même sous la poussée des consommateurs qui trouveraient le vin trop cher.

Et puis, certains vins, conservés jusqu'après les chaleurs de l'été, pourraient être atteints de piqûre ou de tourne.

Certains viticulteurs vont peut-être me dire : ce sera *tant mieux*, le marché sera débarrassé d'autant..... jusqu'au jour où pareille mésaventure leur arrivant à eux-mêmes, ils trouveraient que c'est *tant pis*.

Le stockage sous forme d'alcool ne présente pas ces inconvénients ; le vin distillé ne pèse plus sur les cours, et l'alcool ne craint ni la piqûre ni la tourne, et puis il tient dix fois moins de place que le vin.

Il est bien entendu que de telles mesures ne devraient être envisagées que dans des cas exceptionnels, et après consultation des Chambres d'agriculture et autres associations directement intéressées.

Surveillance des caves et celliers

Art. 7. — *Les agents du service de la répression des fraudes, tant en Algérie qu'en France, sont nommés par le ministre de l'agriculture et agréés par lui dans des conditions prévues à l'article 65 de la loi du 27 février 1912.*

Ces agents et les employés des contributions indirectes ou des con-

tributions diverses peuvent exercer sans formalité leur contrôle sur les vins destinés à la vente détenus dans les chais des déclarants. A cet effet, les dispositions contraires contenues dans l'article 5 de la loi du 28 juillet 1912 sont abrogées.

Les agents du service de la répression des fraudes ont, concurremment avec les agents des douanes, qualité pour exercer, dans la limite de leurs attributions, le contrôle des marchandises importées, dès lors qu'elles ont été déclarées pour la consommation.

Observations. — Cette mesure, généralement acceptée par le Midi, est vivement combattue dans les régions du Centre, du Nord-Est, etc. Elle paraît utile en principe, mais on craint qu'elle ne donne lieu à des brimades dans bien des communes où fermentent des passions étrangères à la viticulture.

Réglementation des ventes sur souches

Art. 8. — *En cas de vente sur souche sur la base d'un degré d'alcool déterminé, le prix ne pourra être fixé que sous réserve d'augmentation ou de diminution de ce prix, selon que le vin une fois produit fera apparaître une richesse alcoolique supérieure ou inférieure au degré prévu.*

Au cas de convention contraire qu'elle qu'en soit la forme, cette convention sera nulle et de nul effet, et les parties contractantes seront punies des peines d'emprisonnement et d'amende, avec affichage du jugement, telles qu'elles sont prévues à l'article 8 de la loi du 6 mai 1919. Le produit de l'amende sera versé au fonds de propagande prévu au dernier alinéa de l'article 3 de la présente loi.

Observations. — Chers lecteurs et frères en viticulture, nous voilà tous pourvus — en expectative — d'un *conseil judiciaire*, comme de simples « interdits » pour cause de prodigalités ou de gâtisme. Je ne comprends pas bien pourquoi on veut empêcher négociants et propriétaires de faire leurs affaires comme il leur convient.

Un achat sur souche est actuellement une opération aléatoire, c'est entendu. Et puis après ?

Pris d'un subit accès de vertu, notre gouvernement voudrait-il supprimer la spéculation ?

Qu'il commence donc par fermer la Bourse de Commerce des grains, où l'on spécule à bras raccourcis sur le dos des agriculteurs.

Sans parler de la Bourse des valeurs, cette pompe aspirante, mais non-refoulante, qui absorbe une bonne part des économies de nos agriculteurs, mais ne les rend pas souvent !

Moûts concentrés

Art. 9. — *Les moûts concentrés de plus de 10 o/o pourront être employés en vinification.*

Un décret à intervenir avant le 1er mars 1931 et rendu sur la proposition des ministres de l'agriculture et du budget, après avis de la commission interministérielle de la viticulture, fixera les conditions dans lesquelles les moûts concentrés peuvent être employés en vinification.

Observations. — Excellente mesure, que nous préconisons, la plupart de nos plus avisés collaborateurs et moi-même, depuis bien des années déjà.

Pourvu que le Décret prévu n'annihile pas les bienfaits de la loi !

Application de la loi à l'Algérie

Art. 10. — *La présente loi sera, dès sa promulgation, applicable dans son intégralité, tant à l'Algérie qu'à la France, monobstant l'article 10 de la loi du 10 décembre 1900.*

Dans le mois qui suivra la dite promulgation, et exception faite de ce qui est dit à l'article 9 ci-dessus, il sera statué par décret, rendu sur la proposition des ministres de l'agriculture et du budget, sur les mesures à prendre pour l'exécution de la présente loi.

Pas d'observations.

Je conclurai dans ma prochaine chronique.

L. Degrully.

DOCUMENTS OFFICIELS

La répression des fraudes sur les cidres

Décret du 20 août sur la répression des fraudes dans la vente des cidres et poirés (« Journal Officiel » du 22 août 1930).

Art. 1er. — Les articles 2 et 4 du décret du 28 juillet 1908 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des denrées alimentaires et des produits agricoles, en ce qui concerne les cidres et les poirés, sont modifiés de la façon suivante :

Art. 2. — La dénomination de cidre pur jus ou de poiré pur jus est réservée au cidre ou au poiré obtenu sans addition d'eau.

La dénomination de cidre ou de poiré est réservée au cidre ou poiré contenant au moins :

4° d'alcool acquis ou en puissance.

13 grammes d'extrait sec à 100° (sucre déduit) par litre.

1 gramme 3 de matières minérales (cendres), (sel provenant du salage déduit) par litre.

Tout cidre ou poiré présentant dans sa composition des quantités d'alcool, d'extrait ou de matières minérales inférieures à l'une quelconque des limites fixées ci-dessus, mais contenant cependant au moins :

2°5 d'alcool acquis ou en puissance ;

7 grammes d'extrait sec à 100° (sucre déduit) par litre et 0 gr. 8 de matières minérales (cendres) (sel provenant du salage déduit) par litre, doit être dénommé petit cidre ou petit poiré.

Ne peuvent être mis en vente pour la consommation, les cidres, les poirés, les petits cidres et les petits poirés atteints d'acescence, ayant une acidité volatile supérieure à 2 gr. 5 par litre, exprimée en acide sulfurique, à moins que l'acheteur ne soit averti de cette altération du produit.

Art. 4. — Ne constituent pas des manipulations ou pratiques frauduleuses, aux termes de la loi du 1er août 1905, les opérations ci-après énumérées qui ont uniquement pour objet la préparation régulière ou la conservation des cidres et poirés :

1. En ce qui concerne les cidres et les poirés.

Le coupage des cidres entre eux.

Le coupage des poirés entre eux.

Le coupage des cidres avec des poirés.

L'emploi du sucre (saccharose) en vue de l'édulcoration des cidres et poirés ou de la préparation des cidres et poirés mousseux.

Les collages au moyen de clarifiants tels que l'albumine pure, la caséine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson, ou tout autre produit dont l'usage pourra être déclaré licite par arrêtés pris de concert par les ministres de la Santé publique et de l'Agriculture, sur l'avis du Conseil supérieur d'Hygiène publique et de l'Académie de médecine.

L'addition de sel à la dose maximum de 1 gr. par litre

L'addition de tanin.

La pasteurisation.

Le traitement par l'anhydride sulfureux pur provenant de la combustion du soufre et par les bisulfites alcalins cristallisés purs à la double condition que le cidre ou poiré ne retienne pas plus de 200 milligrammes d'anhydride sulfureux, libre ou combiné, par litre, avec une tolérance toutefois de 10 o/o en plus de cette quantité, et que l'emploi des bisulfites alcalins soit limité à 10 grammes par hectolitre.

L'addition d'acide tartrique ou d'acide citrique à la dose maximum de 500 milligrammes par litre.

La coloration à l'aide de la cochenille, du caramel, d'infusions de chicorée, ou de toute autre substance colorante dont l'emploi pourra être déclaré licite dans les formes fixées au paragraphe 6 du présent article ;

2. En ce qui concerne les moûts :

L'addition de sucre (saccharose).

L'addition de tanin, de phosphate d'ammoniaque cristallisé pur et de phosphate de chaux pur.

Le traitement par l'anhydride sulfureux et les bisulfites alcalins, dans les conditions fixées ci-dessus pour les cidres et poirés.

L'emploi des levures sélectionnées. N.

LES INITIATIVES DE L'UNION OVINE DE FRANCE

Un Centre d'apprentissage de bergers pour le Midi

L'Union ovine de France associant dans un programme véritablement national tous ceux qui s'intéressent au mouton, depuis les éleveurs jusqu'aux industriels lainier et mégissiers, a réalisé depuis l'an dernier un certain nombre d'initiatives destinées à développer, dans notre pays, le goût pour l'élevage ovin, et à donner à celui-ci des directives, des moyens d'action, des encouragements propres à lui imprimer une vitalité nouvelle et méthodiquement ordonnée.

C'est ainsi qu'à côté de sa participation (par l'octroi de prix aux meilleurs troupeaux) aux Concours Spéciaux des grandes races ovines, elle a organisé en plusieurs régions de notre pays, en plein accord avec les Offices agricoles, des Concours itinérants de bergerie qui, mieux que toutes les expositions peut-être, permettent de découvrir, de récompenser, de mettre en relief les élevages réellement les plus méritants.

L'*Union Ovine* a aussi créé un Laboratoire central d'Analyse des laines, lequel, entièrement au service des éleveurs, les aidera puissamment à sélectionner leur troupeaux au point de vue lainier, comme ils le font déjà au point de vue de la boucherie. Et elle sert de trait d'union entre ces éleveurs ou leurs groupements, et le Laboratoire de Recherches vétérinaires, participant du reste, pécuniairement, à toute action ayant en vue la lutte contre les affections graves qui, à tout instant, menacent les troupeaux.

Par ailleurs, pour intensifier l'œuvre d'amélioration des principales populations ovines de notre pays, l'*Union Ovine* encourage les petits éleveurs à former des Syndicats, accorde des facilités à ceux-ci pour leur permettre l'acquisition de béliers de choix et s'efforce de multiplier les débouchés, notamment en développant l'exportation des reproducteurs vers les colonies françaises.

Mais toutes les mesures prises en faveur de l'élevage et de l'amélioration du mouton seraient vouées à l'insuccès si nos troupeaux n'avaient plus d'hommes pour les conduire.

C'est pourquoi, l'*Union Ovine de France* seconde tous les efforts, recherche tous les moyens susceptibles de faciliter le recrutement et la formation de bergers. A chacun des concours qu'elle a organisé, ou auxquels elle s'est associée, elle a distribué des primes importantes aux bergers les plus méritants et, à ce propos, on se rappelle qu'en mai dernier, lors du Concours spécial du mérinos d'Arles, vingt-et-un bergers de Crau et de Camargue, précieux artisans de la production ovine provençale, reçurent des primes variant entre deux cents et deux mille francs, des médailles, des diplômes, et que parmi eux, trois furent promus chevaliers du mérite agricole.

Dans cet ordre d'idée, l'Union ovine ne s'en est pas tenue là.

Convaincue qu'elle étendra très utilement le champ de son action en favorisant tout ce qui pourra contribuer à relever socialement une profession de première importance pour l'Elevage, mais qui, bien que lucrative et attrayante, ne se recrute que difficilement, *elle a résolu d'entreprendre la formation de nouveaux bergers en créant pour eux des Centres régionaux d'Apprentissage.*

Le premier de ces centres fonctionne à *Rambouillet* depuis le 15 août dernier, avec un plein succès, puisque pour occuper les huit places annoncées, il s'était produit plus de trente demandes.

Pour notre région méridionale, Provence, Cévennes, Bas-Languedoc l'*Union Ovine*, aidée par l'Office Agricole régional du Midi, organise un deuxième Centre d'apprentissage en Crau, au domaine *du Merle* (fondation agricole Félix Abram) où existe un important troupeau de sélection appartenant au Syndicat des Eleveurs du Mérinos d'Arles.

Au début de novembre prochain, les apprentis bergers dont les candidatures auront été acceptées, seront réunis au domaine du *Merle*. Ils recevront pendant six semaines, un premier enseignement qui comprendra des leçons sur les soins à donner aux moutons, leur alimentation, leur amélioration, leurs maladies....., etc ; en même temps, ils suivront une série d'exercices pratiques concernant la conduite du troupeau.

Courant décembre, les apprentis seront placés individuellement chez les principaux éleveurs de la région méridionale, qui les feront travailler pendant le mois sous la surveillance de leur maître berger.

Pendant la durée de leur apprentissage — (une année environ), les jeunes gens seront logés et nourris. En outre, ils recevront chacun une indemnité mensuelle de 150 francs. A l'issue de leur stage, ils passeront un petit examen. S'ils y ont satisfait, ils recevront un certificat, et une place leur sera recherchée par les soins de l'*Union Ovine*.

Les demandes d'inscription devront parvenir à l'*Union Ovine de France*, 282, boulevard Saint-Germain, à Paris, avant le 20 octobre prochain. Elles seront examinées et classées, d'après les mérites des candidats, une note de priorité étant toutefois accordée, à égalité de mérite, aux catégories suivantes :

1° Aux fils de bergers ;

2° Aux pupilles de la Nation, élèves ou anciens élèves d'Ecoles professionnelles agricoles ;

3° Aux pupilles de l'Assistance publique.

Les candidats devront être âgés de 16 ans au moins et de 25 ans au plus. Ils devront adresser une lettre de demande, *écrite de leur main*, et accompagnée des pièces suivantes :

1° Extrait de naissance ;

2° Certificat de bonne moralité (émanant du Maire ou d'une personnalité notable de la commune, telle que le Président du Syndicat Agricole, ou de la Coopérative, l'Instituteur ou le Curé).

Dans cette lettre de demande, les candidats devront faire connaître leurs occupations antérieures et leurs diplômes éventuels, en précisant s'ils ont déjà été ou non, employés à l'élevage du mouton.

L'ouverture des cours est fixée au lundi 3 novembre 1930.

Nous sommes convaincus que cette nouvelle et si intéressante initiative de l'*Union Ovine de France* sera accueillie avec un vif plaisir par tous ceux qui, à un titre quelconque, ont à cœur de voir le mouton occuper la place qu'il mérite dans l'économie agricole de notre pays, et redevenir à nouveau une source de prospérité pour celles de nos régions méridionales où, comme le disait récemment M. Queuille, ancien ministre de l'Agriculture, « son exploitation rationnelle constitue depuis des millénaires la principale, sinon la seule des spéculations zootechniques possible. »

Au terme de leur apprentissage, les bergers, convenablement et méthodiquement formés seront aptes à devenir des techniciens avisés, des spécialistes instruits, des collaborateurs attentifs, capables de rendre fructueuse cette spéculation ovine qui exige tous leurs soins et à laquelle, « d'aspect fruste, mais d'âme claire », ils consacrent allègrement leurs pensées et leur temps.

H. Cottier,
Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier.

LE BLÉ VIEUX UTILISÉ COMME SEMENCE

En présence de la qualité, hélas ! trop souvent inférieure des blés récoltés cette année dans la région du Sud-Ouest, de nombreux agriculteurs nous demandent s'il est possible de semer sans inconvénients, des blés de la récolte de 1929.

Nous répondons tout de suite par l'affirmative à la condition cependant de prendre les précautions ci-dessous indiquées.

Dans les greniers, très fréquemment, les blés sont la proie de plusieurs parasites tels que le charançon, l'alucite, etc..., le grain rongé par leurs larves est impropre à la semence.

La première des précautions consistera donc à passer au ventilateur (tarare) ces blés pour éliminer les grains parasités.

En dehors des graines étrangères qui souillent le blé et dont il faut se débarrasser, il y a aussi des grains brisés, cassés ou fêlés qu'il est nécessaire de séparer du bon grain, par un triage et un calibrage attentifs.

Enfin la valeur germinative peut être diminuée, influencée par des facteurs divers.

Il sera donc prudent de déterminer la valeur germinative du blé vieux.

Pour cela, dans une assiette plate, placer deux feuilles de papier buvard imbibée d'eau. Entre ces deux feuilles, compter 100 grains de blé que l'on pèse et placer l'assiette dans une pièce quelconque de l'habitation.

Il faut surveiller la marche de l'opération pour maintenir le buvard humide en appliquant un peu d'eau une fois par jour, deux fois si c'est nécessaire.

Au bout de 5 ou 6 jours, la germination commence, vers le dixième ou le douzième jour, elle est terminée.

Il suffit de compter le nombre de grains qui n'ont pas germé, pour établir le pourcentage des non valeur qu'il faut ramener à 100 kgs de blé en opérant comme suit :

Si par exemple les 100 grains de blé mis à germer pèsent 5 grammes et que 80 seulement germent, les 20 non valeur représentent un poids de un gramme.

Or, si sur 5 grammes, il y a 1 gramme de déchet, sur 1 gramme il y aura 1/5e, et sur 1.000 grammes $\frac{1 \times 1.000}{5} = 200$ grammes, soit 20 kilos pour 100 kilos.

Il y aura donc lieu d'augmenter le poids de semence à utiliser par hectare, dans les proportions qui résultent des calculs qui précèdent, si l'on ne veut pas avoir la surprise désagréable d'avoir des blés clairsemés.

Agriculteurs qui possédez des blés de la récolte de 1929, n'hésitez pas à suivre les indications qui précèdent, pour confier à vos terres, cet automne, des semences qui sûrement seront meilleures que la plupart de celles que vous avez récoltées cette année sur vos exploitations.

Pour ceux qui désirent s'approvisionner au commerce des blés sélectionnés provenant de la récolte de 1930, nous ne saurions trop recommander d'exiger des vendeurs les garanties sur facture des variétés livrées de la pureté et de la valeur germinative, voire même de faire les achats sur la vue d'échantillons auxquels les livraisons devront être conformes.

A. Bachala,
Directeur des Services agricoles.

ESSAIS DE TRAITEMENT DU COURT-NOUÉ

Nous avons reçu l'intéressante lettre suivante :

« Dans un de vos derniers articles, vous demandiez ce que sont devenues les vignes court-nouées que j'avais traitées avec des pierres de chaux placées à proximité des racines.

Elles ont repris leur état normal. Ayant cessé cet apport pendant plusieurs années, j'ai constaté de nouveau du court-noué ; ensuite, ayant remis tous les ans de la chaux au printemps, le court-noué ne s'est plus manifesté, mais alors les vignes se sont chlorosée ; traitées au fer, procédé Rassiguier. chlorose et court-noué ont disparu : les ceps traités au fer débourrent plus tard, le sol s'échauffe en attendant la pousse.

De même, dans une vigne chasselas franche de pied, traitée au sulfure de carbone contre le phylloxera, le retard apporté à la végétation des quelques pieds court-noués placés dans la déclivité du terrain ne s'est plus produit ; le chloroforme agit de même. Par contre, la neige enterrée dans le sol dispose les vignes au court noué. Avec de la glace pilée mise au printemps à proximité des racines, on obtient des souches court-nouées. J'ai relevé les degrés de température près des racines, j'ai toujours constaté une différence de plusieurs degrés en moins au pied des souches court-nouées comparativement avec les souches qui se développaient régulièrement.

Dans certains terrains, la suppression des racines superficielles à la suite d'un labour profond fait au printemps, amène le court-noué.

Lorsque des vignes sont mises dans des pots vernissés, la température est moins élevée qu'en pots de terre ordinaire, l'aération des racines se fait moins bien ; au dépotage on constate que les racines présentent les mêmes symptômes que les racines de vigne court-nouée dont vous nous avez montré la figure dans le *Progrès*.

J'ai replanté des souches court-nouées, les pieds étant déjà âgés ; la reprise n'a pas été brillante, elles sont restées chétives et court-nouées.

Les mêmes plantées au printemps sur une couche de fumier tiède, leurs coursonnes primitives sont restée faibles et en partie court-nouées ; mais il s'est développé sur le tronc des bourgeons vigoureux non court-nouées et ces derniers on refait des souches qui continuent depuis 11 ans à se développer normalement

A la suite d'inondation dans les sables de la Vallée de la Loire, il y a du

court-noué surtout dans les cuvettes à dépression de terrain ou l'eau séjourne plus longtemps au printemps. Pendant l'été, le court-noué disparaît. L'année suivante, s'il n'y a pas d'inondation au printemps, les vignes ont une fructification et une végétation régulières.

P. S. — Depuis 3 ans le sous-solage à fait disparaître, momentanément peut-être, le court-noué d'une vigne très atteinte.

Je vous indique simplement les quelques observations que j'ai faites et vous prie, etc. ».

Angers, le 19 septembre 1930.

E. Lepage.

TRIBUNE LIBRE

SUR LA CRISE VITICOLE ET SES REMÈDES

Comme suite aux «Réflexions sur la crise viticole », émises par M. Turrel, dans votre n° du 24 août 1930, puis-je me permettre de vous exposer à mon tour, quelques idées complétant peut-être les conclusions de votre distingué correspondant.

J'avais développé dans un exposé hélas trop long, pour que je vous l'envoie, la plupart des constatations que fait M. Turrel en quelques lignes. Comme lui, je croyais bon d'admettre que la complexité des intérêts viticoles, souvent en antagonisme selon les contrées, ne pouvait pas recevoir une solution unique. Comme M. Turrel, j'en arrivais donc à cette conclusion : forçons le viticulteur à produire uniquement des vins aussi parfaits que possible, ce qui revient à dire : réprimons la fraude à tous ses degrés, c'est-à-dire, d'abord à la propriété en rendant le mouillage nettement désavantageux, ensuite en cours d'année, en éliminant impitoyablement tout vin défectueux qui devront obligatoirement alimenter la distillation au lieu d'abimer l'estomac du consommateur ou d'enrichir le commerçant peu scrupuleux.

Comme moyen accessoire destiné à aider la convalescence de la crise viticole, j'acceptais l'interdiction de planter de nouveaux terrains en vigne, sauf en cépages de crus classés ou d'origine supérieure, tel les Grenaches, Macabeo, Malvoisie, Muscat, déjà reconnus tels par la loi. Ces cépages ne s'accommodent pas, en effet, de gros rendements, et leur production servirait : 1° à éliminer la concurrence des vins espagnols, grecs ou italiens; 2° à consacrer la bonne réputation des vins français par leur qualité supérieure.

Mais revenons à l'idée de M. Turrel sur la répression de la fraude. Il n'envisage que la recherche des vins piqués et leur poursuite.

Il constate qu'il y a malheureusement toujours quelques négociants qui se portent acheteurs de ces vins piqués.

Si le commerce des vins n'avait que ce tort, déjà grave, à se reprocher on pourrait presque croire qu'il ne s'agit que de quelques négociants malhonnêtes, mais dans mon étude, je constatais que le seul moyen de guérir la fraude à tous les degrés, à tous les stades, était entre les mains du commerce, exclusivement.

En quoi consiste la fraude, en effet ?

Elle consiste : 1° dans le mouillage à la cuve, par le propriétaire ; 2° dans la mise en circulation des vins reconnus impropres par la loi, tels que piqués, tournés, cassés, moisis, etc...

Comment réprimer la fraude sous ces deux aspects.

M. Turrel constate, comme je le faisais dans mon étude, qu'aucun négociant en vins ne peut retirer du vin de la cave d'un producteur sans une pièce de régie. Il ajoute : « Il faudrait lui imposer d'ajouter sur cette pièce (vin loyal et marchand). Il devrait, en outre, être obligé de déposer une déclaration à la mairie du lieu de production, avec une étiquette mentionnant la date et le lieu de l'enlèvement ». Parfait, mais encore insuffisant à mon humble avis.

Je crois, sans aucune intention malveillante, que le négociant a été consciemment ou inconsciemment le seul auteur de la fraude. C'est aussi l'avis de M. Turrel qui cite l'exemple du commerce des vins piqués. Je le complète par l'exemple courant des achats sur souches ou le négociant exige neuf fois sur dix, que le propriétaire s'engage à ne pas dépasser un certain degré qui sera considéré comme maximum. Tout degré dépassant ce maximum est, par convention, acquis gratuitement par l'acheteur.

On appelle cela, la prime aux petits degrés. Loyalement il convient d'appeler ce genre de marché, hélas, particulièrement courant, la prime à la fraude, car c'est vraiment une prime au mouillage à la cuve.

C'est immoral, détestable et honteux, de forcer sans en avoir l'air, un propriétaire dont l'orgueil et l'amour-propre s'appliqueraient tout naturellement à produire le vin le plus parfait possible, à cuisiner une bistrouille conforme aux désirs des négociants.

Il faut donc que le commerce qui a été l'agent plus ou moins conscient de la fraude — prime au mouillage (petits degrés) — achats des vins défectueux (cassés, piqués, tournés, mal constitués) devienne bon gré mal gré l'agent de la répression des fraudes quelles qu'elles soient. Comment ? Ici je réjouis M. Turrel en complétant son exposé de cette façon ? « Le négociant devrait, en outre, chaque fois qu'il procèdera à une retiraison d'un vin acheté par lui à un propriétaire, être obligé de déposer à la mairie du lieu de production, un double échantillon cacheté du vin qu'il enlève, avec une étiquette mentionnant la date et le lieu d'enlèvement ».

Ceci dit, et admis, car rien n'est plus aisé que de forcer l'acheteur à déposer à la mairie un double échantillon cacheté, je me permets encore de croire qu'il est facile de renforcer la suite des moyens proposés par M. Turrel, qui ajoute « un service nombreux d'inspecteurs vérifierait la sincérité, contrôlerait la réalité des déclarations, sans cela c'est la prime à la fraude ».

Ne serait-il pas plus efficace de dire ainsi : « Le négociant qui va procéder à un enlèvement de vin chez le producteur, est tenu d'informer, par écrit, le service de répression des fraudes, qu'il fera l'entonnage chez tel propriétaire, à tel lieu, tel jour, à telle heure et que ses charrettes ou camions devront transporter le vin retiré, à telle gare ou dans ses chais ». Ne voit-on pas combien cette déclaration obligatoire du négociant au service des fraudes, simplifierait en le rendant terriblement efficace, le contrôle des inspecteurs. Ceux-ci au lieu de rôder au petit bonheur, seraient munis de bonnes motocyclettes et n'auraient jamais aucune difficulté pour se trouver là où il faut, au moment ou il convient.

Les échantillons qu'ils prélèveraient en cours de transport seraient confrontés avec le double échantillon déposé par le négociant à la Mairie, à toutes fins utiles. — Qu'un négociant essaie donc de frauder si ces mesures sont rendues légales et surtout obligatoires.

Je pourrais m'en tenir là, trop heureux de croire que ces mesures seraient approuvées par M. Turrel, qui s'y connait en matière de procédés et moyens légaux possibles et applicables pour tous, et pourraient déjà produire un excellent effet.

Mais votre éminent correspondant nous conviant à prendre un pouvoir dictatorial en nous invitant à nous placer devant le dossier formidable et touffu des revendications viticoles, je veux tenter de relever le gant et de tenir la gageure.

La chose qui émerveille le monde entier, c'est précisément la multiplicité et la perfection dans cette multiplicité, de chacun des produits français.

L'erreur que l'on a failli commettre en proposant des lois propres à conjurer la crise viticole a été de vouloir aller à l'encontre de cette multiplicité si enviable, en cherchant une solution unique. Ah ! c'est bien là le revers des avantages de la Centralisation de la standardisation.

Si j'étais Dictateur, j'aurai prié chaque région produisant du vin de me préciser le type exact du vin produit normalement par elle. Ainsi, la Champagne, la Bourgogne, le Bordelais, le Midi, le Centre, l'Est et l'Ouest, et d'autres régions, s'il y en a, représentées par leurs chambres d'agriculture auraient défini le modèle type du vin qu'elles produisent, avec le pur jus de leurs raisins (sans addition de sucre ou autres produits pouvant modifier les caractères premiers du moût).

Tenant compte que toute région produit plusieurs qualités de vin, allant du vin à faible degré au vin à fort degré (compte non tenu du terroir, qui n'influe que sur le bouquet particulier à chaque région), j'aurais demandé aux chambres d'agriculture de me fixer exactement 3 types des vins produits dans leur région.

Le 1er type devrait indiquer la composition des vins normaux du degré le plus faible ;

Le 2e type celle des vins normaux du degré le plus courant ;

Le 3e type celle des vins normaux supérieurs du plus fort degré.

Muni de ces renseignements, l'art. 1er de ma loi de défense viticole eût été ainsi conçu :

Art. 1er. — N'a droit à l'appellation de vin, que le liquide obtenu par la fermentation du pur jus de raisin, sans aucune addition de nature à en changer le résultat. Pour être loyal et marchand, il devra avoir la composition alcool + acidité fixe, etc...

Art. 2e. — La diversité des types de vins faisant la gloire et la réputation des vins français, chaque région s'efforcera de produire son type le plus pur de vin.

La région du Midi, produisant surtout le vin de consommation courante, n'est autorisée à livrer au commerce que des vins normaux, pesant au minimum 9°, conformément aux indications de ses chambres d'agricultures, donnant l'indication que le 1er type, à degré le plus faible, titre normalement au moins 9° d'alcool ;

Le 2e type, qui correspond à la moyenne générale de la production, titrera 10 à 11° ;

Le 3e type, qui correspond à la production des vins supérieurs, titrera de 11° et au-dessus.

Dans cette région du Midi, qui comprend les départements suivants : A. B. C. D. I, quelques vins de crus sont à signaler ; Minervois, etc..., pour les vins rouges ; Grenaches, Malvoisie, Macabeo, Muscats, Rancios pour les vins doux naturels et pour les vins de liqueurs, etc..., qui sont régis par des règles particulières.

La région d'Algérie, qui comprend les provinces de ....., produisant surtout le vin de consommation courante, n'est autorisée à livrer au commerce que des vins normaux pesant au minimum 10°, conformément aux indications de ses chambres d'agriculture donnant l'indication que le 1er type à degré le plus faible doit titrer normalement 10° d'alcool au moins, le 2e type, le 3e type, etc....

La loi passe ainsi en revue chaque région, fixant pour chacune le degré minimum du vin qu'elle est autorisée à livrer au commerce.

Art. 3e. — Les régions x, y, z, ne produisant que des vins dont le 1er type ne contient que trop peu de degrés d'alcool, soit pour leur bonne tenue, soit pour obtenir une valeur gustative suffisante pour permettre leur écoulement. Ces régions x, y, z sont autorisées à relever la teneur alcoolique de leurs divers types, par les moyens suivants, au gré des producteurs ou des négociants acheteurs.

a) Au moment de la vendange — par concentration de leurs moûts de raisins ou bien, par addition de moûts des régions françaises, concentrés ou encore non fermentés, plus riches en sucre ;

ou bien par addition d'alcool de vin, obtenu soit en brûlant une partie de la production, soit en achetant à l'Etat l'alcool de vin que celui-ci tiendra à la disposition des producteurs. Cet alcool sera exempté de tous les droits de consommation ou de circulation.

Le sucrage des moûts, au moyen de sucres non extraits du raisin, est interdit. Il n'est permis de relever la teneur alcoolique des vendanges que jusqu'à 9°.

b) Après les vendanges, seul le coupage des vins à faibles degrés, avec des vins des autres régions françaises, à degré supérieur est autorisé, sans limitation de degré.

Art. 4e concernera une déclaration de récolte, la plus exacte possible.

Art. 5e — Tout négociant devra, outre les pièces de régie qu'il doit fournir, aux termes des lois précédentes, chaque fois qu'il procédera à une retiraison d'un vin acheté par lui à un propriétaire, déposer à la Mairie du lieu de production, un double échantillon cacheté du vin qu'il enlève, avec une étiquette portant son nom, la date et le lieu d'enlèvement. Il devra, en outre, informer par écrit le service de répression des fraudes, en spécifiant le lieu, le jour et l'heure de ses entonnages, le nom du propriétaire vendeur, et dire à quelle gare ou à quel chais sera transporté le vin qu'il retire selon cet avis.

Art. 6e. — Organisation du service d'inspection des fraudes, avec résidence dans chaque chef-lieu de département.

Art. 7e. — Organisation d'un laboratoire officiel, à la disposition du service d'inspection des fraudes, et aussi des propriétaires et négociants désireux de faire appel à ses services pour toutes les analyses de vins ou de produits agricoles.

P. S. — Si je fais déposer à la Mairie un double échantillon des vins

enlevés par le négociant, c'est avec la pensée que la loi déclarera que le Maire devra remettre l'un de ces échantillons au laboratoire officiel du chef-lieu (art. 7), qui fera l'analyse de ce vin, ce qui pourra être utile à la fois au négociant, qui saura ainsi quelle est la qualité très exacte de son vin, et au propriétaire, qui aura le nombre exact de degrés d'alcool que devra lui payer son acheteur.

Le 2e échantillon servira de témoin pour l'identification du vin enlevé, au cas où un inspecteur des fraudes prélèverait un échantillon du vin déclaré, en cours de route.

En fin août, il pourra arriver que quelques producteurs n'aient pas écoulé tout le vin qu'ils ont déclaré et réellement produit.

Deux cas sont à envisager. Ou bien, 1° le vin qui reste dans la cave du producteur est de mauvaise qualité et par conséquent non marchand. Le commerce n'en a pas voulu. — Solution. Il faut brûler ce vin, et le propriétaire devra, contraint par la loi, avoir sorti ce vin de sa cave pour le faire distiller, avant le commencement des vendanges nouvelles ;

ou bien, 2° le vin qui reste est bon et loyal, et le propriétaire devra en faisant la déclaration de sa nouvelle récolte, déclarer aussi la quantité exacte de vin vieux qu'il possède en sa cave.

De toutes les façons, dans l'art. 4e (déclaration de récolte), un alinéa devra dire ceci : « Dans chaque commune vinicole, l'employé préposé à la régie sera tenu, à la date du 1er août, d'adresser au service départemental d'inspection des fraudes, un relevé des quantités de vin, déclarés à la récolte, dont l'enlèvement n'a pas eu lieu au 1er août.

Le service des fraudes, connaissant le nom, par cet état, des propriétaires qui n'ont pas vendu tout leur vin, aura pour mission de l'inspecter et de déclarer leur qualité.

Voici, M. Turrel, l'ensemble des mesures que, dictateur occasionnel, j'aurais essayé de prendre pour rendre à César ce qui est à César et à chaque région les vins qu'elle peut se flatter de produire, avec leurs qualités et leurs faiblesses.

Votre grande expérience des possibilités de gouvernement ne vous permet-elle pas de croire que ma proposition de loi est possible d'abord, puis rigoureusement morale et honnête ?

Par son adoption, on ne verrait plus la prime scandaleuse aux petits degrés. Les vins supérieurs, eux par contre, feraient prime, et ce serait justice.

Enfin vous verriez le producteur, bien défendu par cette loi, cesser de mouiller ses vendanges et tout au contraire mettre autant d'amour-propre à produire le meilleur vin, qu'il met de soin et d'acharnement à mener à bien la conduite pourtant si difficile de son vignoble.

Finis les rendements fabuleux de plus de 200 à l'hectare avec des vins de 5 à 7°.

Mon projet est humain, donc il n'est pas parfait. D'autres pourront heureusement le modifier ou le compléter. J'en serais ravi, surtout s'il pouvait apporter une idée nouvelle (la décentralisation) à nos dirigeants du Parlement ou des C. G. V.

Vte Jos. de Massia,
Docteur en droit,
Propriétaire, Montesquieu (Pyr.-Or.)

28 août 1930.

QUESTIONS DIVERSES

Une cause de sous consommation du vin en Italie

Un de nos lecteurs, propriétaire de vignobles de plaines sur les bords de l'Hérault, qui croit avoir à se plaindre des réglementations récentes, nous écrit d'Italie, où il voyage en ce moment, la lettre suivante. Nous la publions à titre d'information, bien qu'elle soit un peu longue.

« M. le Directeur, il y a des choses qu'on voit mal de près ; il faut les voir de loin pour les comprendre ou en saisir la portée. Telle par exemple la restriction de la consommation du vin, qui est signalée aussi bien à l'étranger qu'en France. Nous avez-vous assez dit qu'elle avait pour cause la diminution de la qualité, due elle même au fil de fer, à la taille longue, aux fumures, au mouillage, au fameux mouillage, comme si lui aussi ne pouvait pas rendre les vins plus buvables ! Et nos représentants, toujours sur le qui vive, toujours prêts à marcher d'un front unique pour la défense de nos intérêts, n'ont-ils pas encore renchéri sur vos dires : « Pour que le vin se vende, faites de bon vin, supprimez les mauvais cépages, brûlez les producteurs directs, le bon vin seul se boit en abondance » ; et comme ils sont toujours disposés à passer à l'action, ils nous ont fabriqué avec enthousiasme des lois, suivies de décrets et de circulaires, telles que les vins de 1930 ne pourront peut-être pas sortir de nos caves. Le mildiou ne change-t-il pas la composition des vins, et comme il sévit dans toute la France, aurons nous, cette année, du vin qui réponde à ses définitions nombreuses ?

Mais passons. La véritable cause de la restriction de la consommation n'est pas du tout celle que vous dites. Les très bons vins du Beaujolais — et ils le sont tous — ne se boivent pas cette année, parce qu'ils sont trop bons : ils exigent le petit verre. Le grand verre seul pousse à la consommation.

En Italie, j'ai eu la bonne fortune de me trouver en relations avec un ami de la vigne, qui l'étudie au point de vue technique et économique, qui cherche à l'améliorer et qui dispense volontiers ses connaissances à tous les vignerons. Il doit être professeur par intervalles, en même temps que collectionneur. Il me dit : « Je suis au courant de ce qu'écrivent les journaux français, car je les lis régulièrement. Eh bien, ils se trompent : La vraie cause de la diminution de la consommation, vous n'y aviez pas pensé, ni personne chez vous, c'est... c'est le cinéma ! Cela vous surprend, réfléchissez un peu et vous serez aussi convaincu que moi de la vérité que j'avance.

« Tenez : Voici la petite ville d'Ancône, où nous sommes en ce moment. Avant la guerre, elle avait *un* petit cinéma qui donnait 3 ou 4 représentations par semaine, et, je vous l'assure, on ne s'y écrasait pas. Aujourd'hui, il y a 4 cinémas qui donnent des représentations chaque jour, et qui chaque jour aussi sont bondés.

Ils encaissent chaque jour des sommes considérables qui doivent venir de quelque part. Et ce n'est pas tout. On ne peut aller au cinéma en tenue de travail ; il faut des toilettes, qui s'usent vite, qui doivent être renouvelées souvent, vous devez en savoir quelque chose dans votre Midi ; on ne peut y aller les jambes nues, ni, surtout, en bas de coton, il faut le bas de soie. Et pour payer sa place et tout ce qui s'en suit, il faut bien économiser, et on économise sur les aliments, mais surtout sur le vin. Le vin était et reste

pour nous un aliment indispensable ou quelque chose de mieux : une source de joie, de bonne humeur. Pour les nouvelles générations, la source de joie est dans ce qui n'est pas indispensable, c'est-à-dire dans tout ce qui est luxe et superflu. Réfléchissez ».

— C'est exact dis-je ; je crois ce que vous dites. Mais ce n'est pas tout de constater le mal, il faut le supprimer. Par exemple, on pourrait chercher à dégoûter le peuple du cinéma. Et ne pourrait-on pas y arriver en subventionnant les grandes entreprises de films, américaines surtout, pour qu'elles donnent des films tout à fait idiots, etc. ?

— Oui, il semble, me dit il.

Mais dans cette voie, peut-on faire mieux que ce que nous avons ? Je ne crois pas ; le plafond est atteint depuis longtemps et il ne peut être crevé !

« Peut-être pourrait-on espérer davantage des films..... intelligents ? Oui, il doit y avoir quelque chose à faire dans cette voie. Poussez à leur production. Subventionnez-les largement ; et vous verrez les cinéma se vider, puis fermer et disparaître ; vous verrez aussi les toilettes fraiches, les bas de soie vraie recherchés avec moins de fougue ; les économies s'entasser et le vin redevenir indispensable ».

Eh bien, Monsieur le Directeur, il a raison mon ami italien, et plus que vous ne pensez. Et au cinéma il faudrait ajouter les T. S. F., les disques, les cheveux courts, les rouges, les verts, les bleus, etc., et tout ce que vous savez. S'il s'agissait de choses ou de produits du sol de notre pays, malgré ce qui me reste de morale, j'applaudirais. Mais il s'agit de choses, de produits, de matières premières qui ne viennent pas de notre sol, que l'agriculture ne fournit pas. Leur transformation, c'est l'industrie qui la réalise ; elle en profite seule et peut accroître les salaires parce qu'elle sait que la consommation de ses produits sera accrue, mais pas la consommation du vin.

Je crains bien qu'on aille encore davantage au cinéma, etc... et qu'on boive toujours moins de notre vin.

Td.

PRODUCTION DE LA RÉCOLTE DES VINS EN TUNISIE
POUR L'ANNÉE 1929

(Par contrôle civil.)

DÉSIGNATION des contrôles civils	QUANTITÉS DE VINS et moûts	QUANTITÉS DE RAISINS frais consommés en nature
	hectol. l.	hectol. l.
Béja	4.776 26	29 72
Medjez-El-Bab	1.005 11	»
Bizerte	36.312 85	4.157 62
Gabès	»	»
Djerba	1.559 10	»
Gafsa	13 20	106 80
Gromballa	475.190 85	8 722 26
Kairouan	»	283 92
Kef	4 95	61 71
Téboursouk	130 95	11 86
Makter	»	»
Sfax	2.793 91	6 13

Souk-El-Arba	450 05	47 35
Tabarka	563 79	39 44
Sousse	12.893 03	815 43
Thala	64 35	13 33
Tunis	489 226 58	2 156 88
Zaghouan	10.574 12	7 96
Territoires militaires	75 46	»
Totaux	1.035.626 56	14.409 51

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

La Quinzaine Nationale de la Production Agricole d'Outre mer. — Dans le but de coordonner tous les efforts et d'obtenir le maximum de résultat avec les moyens mis en œuvre, le Commissariat Général de l'Exposition Coloniale Internationale a décidé de grouper tous les Congrès intéressant les productions végétales et animales de nos possessions d'Outre-mer dans une Quinzaine nationale de la Production Agricole d'Outre-mer, qui se tiendra en Juin 1931.

Cette Quinzaine sera organisée par un Comité centralisateur présidé par M. le Marquis de Vogüé, Président de la Commission Internationale d'Agriculture, et dont le Secrétaire Général sera M. A. Fauchère, Inspecteur Général honoraire d'Agriculture Coloniale, avec MM. Brancher, Secrétaire Général de la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture et de Lestapis, Directeur Général de la Société des Agriculteurs de France, comme Secrétaires Généraux administratifs.

Il a été prévu huit Congrès principaux qui pourront avoir des subdivisions autonomes, imposées par la technicité des questions à traiter.

Toutes les grandes Associations, ainsi que les hautes personnalités de l'Agriculture française et coloniale accordent leur plus entier concours à la Quinzaine nationale de la Production Agricole d'Outre-mer, qui ambitionne de réunir une documentation de premier ordre pour favoriser la mise en valeur des Colonies et assurer une collaboration harmonieuse entre la production métropolitaine et celle de la France extérieure.

CHEMINS DE FER DU MIDI

Les Stations d'altitude et de Sports d'hiver des Pyrénées

Font-Romeu (Pyrénées-Orientales). — Incomparable station climatique. — Le Grand Hôtel et du Golf (1.800 mètres d'altitude), ouvert toute l'année. — Golf de haute montagne, tennis. Sports d'hiver : ski, bobsleigh, luge, traîneau, skijoring, patinage, hockey, curling.

Superbagnères Luchon (Haute-Garonne). — La Grande Station de Sport, d'Hiver. L'Hôtel de Superbagnères (1.8000 mètres d'altitude), relié à Luchon par un chemin de fer électrique à crémaillière. Saison d'hiver : décembre à mars ; — Sports d'hiver : ski, bobsleigh, luge, traîneau, patinage, hockeys curling (remontée mécanique des sportmen et de leurs appareils.

Dans ces deux hôtels, conditions spéciales pour un séjour minimun de sept jours. Arrangements pour familles.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. le Directeur du Grand Hôtel et du Golf, Font-Romeu (Pyrénées-Orientales) ; M. le Directeur de l'Hôtel de Superbagnères (Luchon) (Haute-Garonne).

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Percy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — On a noté cette semaine, dans les entrepôts parisiens, un certain nombre d'affaires de gros à gros à des prix fermement tenus, mais assez peu différents de ceux qui avaient été pratiqués la semaine précédente. C'est ainsi qu'on a payé des vins rouges de la région du Midi de 9° à partir de 185 fr. et des 10° à partir de 205 fr. Des vins d'Algérie rouges, titrant 11° ont été proposés autour 220 f. et des 12°, d'Algérie également, à 235 fr. En Espagne rouges, on a fait des offres en 12° de 240 à 245 fr. Quelques affaires ont été conclues sur des vins étrangers, mais le volume global en est assez restreint. Tous ces prix sur gares Paris.

On a enregistré, également, des demandes en vins blancs du Bordelais, mais les vendeurs sont rares sur cet article. D'autre part, on a reçu des offres en vins d'Espagne, dédouanés sur quais Rouen, à 180 fr. pour des 10°, 190 fr. pour des 11° et 200 fr. pour des 12°.

Des réservoirs de vins nouveaux sont arrivés en provenance d'Algérie. Des 10° de cette origine ont été offerts à 240 fr., tandis que des nouveaux du Midi ont été proposés à 200 fr. pour des vins d'Alicante ne titrant que 8°, mais présentant une jolie couleur.

Le détail continue sa politique d'achats au jour le jour, suivant les besoins et aussi les occasions qui se présentent.

Les prix de vente à la consommation ont peu changé depuis quelques jours. C'est ainsi que dans certains quartiers, on voit des vins rouges 9° affichés à 2 fr. 30 la bouteille et des vins blancs de même degré à 2 fr. 60. Des vins de 10°, de bonne qualité, sont étiquetés à 2 fr. 55 la bouteille et à 2 fr. 80 le litre.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 22 septemb. Vins nouveaux	Cours du 29 sept. Vins nouveaux
—	—	—	—
8°.....	13,00	Aramon 18 à 19 fr.	Aramon 18 à 19 fr.
8 à 9°.....	à	Montagne 19 à 20 fr.	Sous-marcs, vins de
9 à 10°.....	14,00	Blanc et rosé	Costières 19,50 à 20,50
11°.....	le degré	18,00 à 20,00	logés
11 à 12°.....		le degré	Blanc 19 à 20 fr.
Rosé, paillet, gris..			
Blanc Bourret.....			

Vins à distiller : 10 à 11 fr. le degré.

Nimes. — Le Syndicat régional des vignerons du Sud Est porte à la connaissance de ses adhérents la vente suivante.

Mus : cave A. A. un foudre, 100 hectos vin blanc récolte 1929 12 degrés à 240 fr. retiraison immédiate.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 23 septemb.	Cours du 30 sept.
—	—	—	—
8°.....	115		Vins sous marc
9°.....	à	18,50 à 20,00 le deg.	18,00 à 19,00 le deg.
10°.....	130		Vins logés vieux et
11°.....			nouveaux 18,50 à 20
Rosé.....			francs le degré
Blanc de blanc.....			

Cote officielle de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Vins vieux et nouveaux 19 et 20 francs le degré. Marché très ferme. Tendance à la hausse. Alcools : Marché très ferme.

Montpellier. — Signalons la vente d'un lot de vins rosés : 525 hectos, 9,5 à 10 degrés au prix de 205 fr. l'hecto. Cave Louis Gleize Vendargues, à une maison de commission de Montpellier.

Le bureau du Syndicat régional des vignerons de Montpellier-Lodève (C. G. V.), nous signale les ventes suivantes :

Montbazin. — Un lot 1.200 hectos, vin rouge nouveau, 18,75 le degré ; 700 hectos, vin rouge nouveau, 19,50 le degré ; divers lots formant un total de 2.000 hectos environ ont été traités de 18 à 18,50 le degré.

600 hectos, vin vieux rouge, 200 fr. l'hecto sans garantie de degré.

Béziers. — (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 19 septemb. Vins nouveaux	Cours du 26 sept. Vins nouveaux
—	—	—	—
8°.....	12,50		
9°.....		17,75 à 18,75	18,00 à 20,00
10°.....	à	Rosés 19,00 à 20,00	logé 19,00 à 20,00
11°.....			Blanc 20 fr.
Vins rosés.....	14,50		
Vins blancs.....	le degré		

Vins rouges : 1929, insuffisance d'affaires pas de cote.

Cote officielle de la Chambre d'Agriculture. — Vins rouges vieux et nouveaux : 20 francs le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

On signale les affaires suivantes : Près Villeneuve : 2.300 hl., 8°, 160 fr. ; près Béziers : 3.800 hl., 10°, 200 francs ; près Coursan : 1.400 hl., 7°, 140 fr. ; près Coursan : 2 000 hl. 8°, 160 francs ; près Béziers : 5.000 hl. rosé, 20 fr. le degré ; près Salles : 4.500 hl. rouge, 20 francs le degré.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 28 sept. 1930 : **Vins rouges,** de 18,00 à 19 fr. 00 le degré avec appellation d'origine.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 20 au 27 septembre 1930 :

Vins rouges : 7 à 10°, de 18,»» à 20,»» fr. le degré ; **bourrets et picpouls** «,«» à «« fr. ; **clairettes.** à «» fr. ; **rosés,** 18 à 20 le degré.

Carcassonne.— Semaine du 21 au 27 septembre 1930 :

Sous marc, récolte 1930, de 18 fr. 50 à 19 fr. le degré ; logé, de 19,50 à 20 francs. L'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — Commission des cours : vins rouges, vieux et nouveaux, de 19 à 20 fr. le degré.

Observations. — Tendance à la hausse.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 18 au 25 septembre : Vins du Narbonnais, de 18 à 20 fr. le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 19 fr. 00 à 20 fr. 00, en logé, de 18,50 à 19 fr. 50, enlèvement immédiat.

Corbières, de 19 fr. 00 à 20 fr. 50 le degré, en logé; de 18,50 à 19 fr. 50, enlèvement immédiat.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 20 septemb.	Cours du 27 sept.
8°.....		18 à 19 fr.	18 à 20 fr.
9°.....	12 francs	le degré.	le degré
10°.....			
11°.....	le degré		
12 à 13°.....			
15°.....			

Perpignan. — Communiqué de la Chambre d'Agriculture : Vins vieux et nouveaux, de 18 fr. 50 à 20 francs le d gré, selon qualité et conditions de retiraison. Le commerce local ne suit que de loin le mouvement de hausse signalé sur tous les marchés méridionaux. Il n'y a cependant aucune raison valable pour expliquer cette différence car la récolte des Pyrénées-Orientales est fortement déficitaire et d'une excellente qualité.

Perpignan. — De nombreuses ventes ont été faites à 18 fr. et 18 fr. 50, retiraison immédiate. On offre retiraison fin octobre, et 20 francs en logé.

Le Dr C. Parès a vendu 1.110 hectos en vins vieux et nouveaux, au prix de 20 francs, à un négociant de la place. La cave de Mme Veuve Le Riols, 3.000 hectos environ, aussi a été vendue à 20 francs.

Confédération des coopératives vinicoles de Provence. Bureau à Velaux. — Vente des vins. — *Fédération du Var.* — « Ruche » Pignan, 24/9, 500 hl. greffe (degré moyen de la cave), 290 francs ; Seillons, 13/9, 450 hl. rouge, 10°5, 187 francs.

Fédération de Vaucluse. — Cadenet, 13/9, 300 hl. blanc, 21 francs le degré.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Boulbon-Mézoargues, 20/9, 600 hl. rouge, 8°, 18 fr. 50 le degré ; Eguilles, 28/9, 1.000 hl. rouge, 20 fr. le degré. Saint-Andiol, 28/9, 1.200 hl. rouge (degré moyen de la cave), 20 fr. le degré. Velaux-Coudoux, 27/9, 2.500 hl. rouge (à prendre sur l'unification de la cave), 20 francs le degré.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Le mauvais temps qui continue ne favorise pas la récolte extrêmement réduite encore sur pied. Les vendanges commenceront la semaine prochaine ; espérons qu'elles seront favorisées par le beau temps. Les expéditions du vignoble sont toujours actives et les cours sont fermement tenus. On cote les vins rouges ordinaires de 1.900 à 2.100 francs le tonneau nu et les vins blancs de 1.800 à 2.000 francs.

LOIRET. — **Orléans** (Cote off. court. asser.). — Vin rouge du pays, Gris-Meunier,... à fr. Vin blanc de Sologne, la pièce nu, 450 à 500 fr. Vin blanc de Blois, 400 à 450 francs les 228 litres.

ALGÉRIE. — **Alger.** — **Du 20 septembre 1930**

Vin rouge, toutes qualités réunies, le degré, 16,75 à 18,50 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 16,50 à 18 ; vin blanc, de raisins blancs, le degré 17,50 à 18,50.

Oran. — **Du 20 septembre 1930 :**

Vin rouge : 15,00 à 16,00 non logé ; bonnes caves, le degré, 16 à 16,50, nu à la propriété.

ALCOOLS

Narbonne. — Alcools. — Trois-six de vin 86 degrés : de 1.375 à 1.400 fr. Trois-six de marc 86 degrés : de 1.360 à 1.370 fr. Eau-de-vie de vin de Narbonne 52 degrés : 935 fr. les 52 degrés.

L'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus et par douze pipes au minimum.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 1.425 à 1.450 ; marc, 1.325 à 1.350 francs les 100 degrés.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce* 1er octobre 1930

	Courant	Octobre	novembre-décembre
Blé.....	171 P.	170,25 P.	171,50-171,75 P.
Seigle.....	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine . . .	80 P.	82 P.	87,75 P.

New-York, 26 septembre.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible 95 1/8 c. 89 fr. 75 les 100 kilos (97 7/8 c. 92 fr. 32) ; dur d'hiver n°2, disponible 89 1/2 c. 77 fr. 84 les 100 kilos (84 7/8 c. 86,66 ; bigarré Durum n° 2, disponible 82 1/2 c. 82 fr. 24 les 100 kilos (88 3/4 c. 80 fr. 06).

Maïs. — Disponible pour l'exportation 96 7/8 c. (98 7/8).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 27 ; pour le Continent 8 à 9.

Alger. — 20 septembre 1930

Blé tendre colon, Chéliff, 80 kil., 166 à 167.
Blé tendre marchand, Chéliff, 161 à 162.
Blé dur colon, 1er choix, 161 à 162.
Blé dur marchand, 144 à 145.
Orge, 65 à 66 fr.
Avoine, 66 à 65 fr.
Féverolles, 97 à 96 fr.
Foin laitier, 38 à 40.
Foin administratif, 30 à 31.
Paille, 16 à 17.

MARCHÉ AUX RAISINS

Caumont. — Marché du 29 septembre 1930. — Il a été vendu sur notre marché trois mille corbeilles raisins chasselas, deux cent cinquante gros-verts, de 200 à 225 francs les cent kilos.

FRUITS

Châteaurenard. — Melons espagnols gros 25 fr.; moyens 15 fr.; petits 9 fr., le tout à la douzaine ; raisin chasselas beau 275 fr.; ordinaire 225 fr.; gros vert 225 fr.; olivette blanche 350 fr.; noire 350 fr., le tout aux 100 kil. le tout aux 100 kilos.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 110 fr. avec 1 fr. d'augmentation par mois jusqu'en mars. Sulfate ammoniaque, 20/21, 120,«» à 125,«» ; sulfate potasse 48/52, 90 à 95 fr.; chlorure potassium 48/52, 27 à 30 fr. ; sylvinite riche 20/22, 27 à 34,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 295 à 305 fr ; sulfate cuivre neige, 30 à 35 fr. ; superphosphate minéral 14, 29,50 à 35,50 ; sulfate de fer, 29,50 à 35,50 'ogé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 21 au samedi 27 septembre 1930

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill
Angers						
Dimanche	18.6	13.6	27.5	14.4	»	«
Lundi	19.8	10.6	28.1	17.7	»	19 5
Mardi	20.1	9.5	19 5	17.0	«	1.2
Mercredi	21 3	8.9	23.2	16.1	»	0 3
Jeudi	20.2	13.8	20.6	14.8	0.5	»
Vendredi	20.3	13.9	19.2	10.3	6.2	0.9
Samedi	16.6	13.6	20.6	8.3	0.5	»
Total					171.7	120.0
Angoulême						
Dimanche	20.0	14.1	32.3	16.4	3.7	«
Lundi	19.7	10.4	28.3	16.0	«	»
Mardi	21 6	7.4	24.0	17.4	»	»
Mercredi	23.6	8.9	25.1	15.2	»	»
Jeudi	21.0	12.0	23.1	16.0	trac.	«
Vendredi	21.0	14.5	23.1	14.0	9 4	»
Samedi	19.6	14.1	22.8	9.3	4.6	»
Total					310.6	169.6
Clermont-Ferrand						
Dimanche	21.3	14.5	20.2	9.5	1.0	»
Lundi	16.2	12.3	26.0	14.0	»	4.9
Mardi	20.3	4.2	23.9	14.0	«	0.3
Mercredi	25.1	7.1	25.0	15.0	»	8.0
Jeudi	28.3	12.2	25.0	13.8	»	trac
Vendredi	25.0	14.9	29.9	13.4	0.1	«
Samedi	20.4	14.0	30.2	10.3	3.0	»
Total					252.5	31.2
Bordeaux						
Dimanche	21.0	14.2	27.8	15.3	1.5	»
Lundi	20.1	10.3	22.1	8.6	2.2	trac.
Mardi	22.8	5.4	24.6	15.4	»	trac.
Mercredi	24.5	9.3	19.0	13.7	»	0.4
Jeudi	23.0	8.0	22.6	12.3	trac.	»
Vendredi	20.7	15.2	22.1	8.6	13.1	»
Samedi	18.8	14.6	»	»	12.2	»
Total					241.5	223.5
Toulouse						
Dimanche	21.3	16.4	29.0	16.6	2.0	»
Lundi	21.0	15.9	18.7	16.9	trac.	37.2
Mardi	24.2	9.3	23.5	17.3	«	11.3
Mercredi	25.4	8.2	24.6	17.1	»	0.6
Jeudi	28.3	10.0	23.7	14.2	»	0.9
Vendredi	26.4	17.8	20.8	15.0	«	»
Samedi	20 6	14 2	20.1	14.2	11.4	1.4
Total					93.9	365.3
Perpignan						
Dimanche	24.7	16 6	27.0	18.6	0.2	»
Lundi	21.8	17 1	22.3	19.6	«	4.6
Mardi	23.8	15.8	23.7	18.3	»	1.7
Mercredi	26.7	15 9	25.4	18.8	»	0 4
Jeudi	24.8	12.6	25.0	17.7	«	»
Vendredi	26 8	17.5	19.7	17.0	»	16.3
Samedi	20.4	15.8	23.8	17.7	1.2	»
Total					181.4	169.7

	TEMPERATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche	19 0	13.2	26.6	10.3	2.3	»
Lundi	19.0	11.3	29.0	13.1	trac.	«
Mardi	19.0	5.0	29.1	14.3	»	«
Mercredi	19.0	13 0	24.0	15.4	16.7	2.3
Jeudi	19.8	12 8	21.0	14.0	1.0	3.1
Vendredi	21 3	8.9	20.2	12.3	7.7	5.2
Samedi	22.2	13.6	17.8	5.8	1.2	trac.
Total					233.2	109.1
Dijon						
Dimanche	19.0	13.0	27.4	15.2	0.4	»
Lundi	16.8	11.6	29.0	15.7	0.2	«
Mardi	19.8	8.0	28.3	13.8	»	»
Mercredi	18.7	9 2	21.2	14.7	1.3	19.1
Jeudi	23.5	9.5	21.8	14.1	»	0.8
Vendredi	24.7	9.4	23.4	13.0	trac.	0.1
Samedi	19.3	11.8	19 5	8.3	22.6	0.8
Total					286.3	88.0
Lyon						
Dimanche	23.0	13.5	27 8	13.5	7.9	»
Lundi	16.8	11.6	28.5	13.0	0.9	»
Mardi	17 7	8.0	27.2	15.7	»	0.2
Mercredi	21.2	7.1	23.5	16 2	»	1.0
Jeudi	26.3	10.3	22.1	15.2	»	0.4
Vendredi	24 1	12.2	27.0	13.0	trac.	»
Samedi	20 9	11.6	19.8	12.6	40.1	0 2
Total					346.9	242.3
Marseille						
Dimanche	26.9	17.4	29.6	17.2	»	«
Lundi	21.4	17.1	26.2	19 0	»	»
Mardi	22 8	13.6	26 0	16.7	»	trac.
Mercredi	25.5	9.7	19.0	15.4	»	0.2
Jeudi	25.6	11 9	24.0	17.9	«	5.0
Vendredi	26.0	18.6	26.8	19.0	»	0.2
Samedi	23.0	19.9	22.0	18.0	»	«
Total					102.6	143.0
Montpellier						
Dimanche	21.6	11.9	25.4	15.9	«	«
Lundi	25 0	8.9	25.0	9.3	»	»
Mardi	29 0	11.9	25.1	10.2	«	trac.
Mercredi	28 0	12 1	24.0	11 5	»	0.3
Jeudi	28.0	13 9	24 6	11 3	»	0.3
Vendredi	21 6	13 2	24.7	9.9	»	0 3
Samedi	21.1	6 3	24 7	11.3	»	0.3
Total					»	12.0
Alger						
Dimanche	26.6	14 9	32.8	20.7	«	«
Lundi	26.0	14.0	28.5	22.5	0.5	0.2
Mardi	25.6	15 0	28.0	16.6	«	»
Mercredi	28.2	13 3	27 0	17 0	»	«
Jeudi	30 2	11.2	23.5	19.8	«	5.5
Vendredi	28 8	14 6	25.4	14.2	»	«
Samedi	31 3	14.3	26.4	17.0	»	9.0
Total					31.7	128.8

Observations. — Automne. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.

Fumagine